



ABOUT US

Au cœur de Morges, Le Petit Manoir conjugue charme historique et élégance contemporaine pour vos événements.

Séminaires, mariages ou réceptions privées trouvent ici un cadre unique et raffiné. Notre équipe vous accompagne avec soin pour créer des moments inoubliables.

CONTACT

Av. I. Paderewski 8, 1110 Morges
www.lepetitmanoir.ch
0041 021 804 1200
events@lepetitmanoir.ch



INTIMISTE

HOTEL - RESTAURANT

Spa privatif - jardin - salles de réunion



Restauration & boissons

Menus sur mesure élaborés par notre Chef
Pauses café, déjeuners d'affaires, cocktails,
dîners gastronomiques
Sélection de vins et spiritueux haut de gamme

Équipements techniques

Écran, projecteur, sonorisation, micros
Wifi dans tous les espaces
Matériel de présentation (paperboard, blocs-notes, stylos, etc.)
Assistance technique sur demande

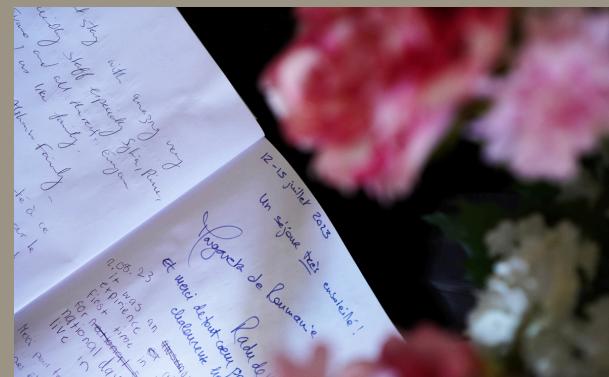
Accompagnements & services

Coordination événementielle personnalisée avant et pendant l'événement,
Accueil et accompagnement des participants, parking privé selon disponibilités,
Mise en relation avec des prestataires partenaires (fleurs, photo/vidéo, décoration, animations, etc.)



Espaces & Infrastructures

Salles modulables équipées
Mise à disposition exclusive de certains espaces selon la nature de l'événement
Hébergement sur place dans nos chambres 4★



Hébergement

25 chambres élégantes alliant charme historique et confort contemporain
Literie haut de gamme et produits d'accueil sélectionnés avec soin
Petit-déjeuner gourmand servi en salle

Espace Bien-être & fitness

Accès au spa : sauna, hammam et bassin de nage à contre courant
Espace fitness équipé d'appareils Technogym
Massages et soins sur demande (avec praticien partenaire)
Ambiance apaisante et confidentielle pour un moment de détente absolue



Expériences complémentaires

Réception et conciergerie à votre disposition
Parking privé selon disponibilités
Accès libre au jardin et aux espaces extérieurs
Wifi haut débit dans tout l'établissement

NOS FORFAITS SÉMINAIRES

Dans un cadre intimiste et élégant, le Petit Manoir accueille vos séminaires dans des espaces alliant charme historique et équipements modernes. Pauses gourmandes, déjeuners d'affaires et accompagnement personnalisé assurent des moments productifs et inspirants.



Salon Le Bochet
(9 pers max.)



Salon des philosophes
(15 pers max.)

forfait ½ journée

Réunissez vos collaborateurs dans un lieu chargé d'histoire, où élégance et tranquillité favorisent la réflexion et la créativité. Le Petit Manoir offre un environnement intimiste, idéal pour vos réunions matinales ou après-midi d'échanges. (jusqu'à 4h de séances)

CHF 95 par personne

forfait journée

Offrez à vos équipes une journée de travail inspirante dans le cadre élégant et serein du Petit Manoir, au cœur de Morges. Alliant charme, confort et gastronomie, notre maison crée l'environnement idéal pour conjuguer efficacité et détente.

CHF 115 par personne

Location de salle

Organisez vos réunions, présentations ou formations dans un cadre alliant charme historique et confort moderne. Le Petit Manoir met à votre disposition des espaces élégants et lumineux, parfaitement adaptés aux besoins de vos événements professionnels.

Hors boissons & Hors repas

CHF 65 / heure

Salon Le Bochet
(9 pers max.)

Salon des Philosophes
(15 pers max.)

Ce qui est inclus dans le forfait



Matériaux

équipées :
Beamer - écran -
paperboard - wifi



Location de la salle

Eau minérale - café -
thé à discréption



Pause

Viennoiseries et/ou
mignardises en fonction
du moment de la
journée & Jus de fruit



La Table des Écrivains

Menu du Marché
(hors boissons)





Une Expérience inoubliable



Ses 25 chambres allient confort moderne et élégance historique, offrant tout le nécessaire pour une expérience inoubliable.

Certaines dévoilent une vue sur le jardin, pour une parenthèse de douceur et d'authenticité.

Nous accueillons vos événements dans un cadre élégant et convivial, jusqu'à 50 invités.

Un accueil chaleureux vous attend

Le Petit Manoir offre un cadre d'exception pour vos événements professionnels ou privés. Facile d'accès depuis la gare et à quelques pas du lac, notre demeure allie charme historique, élégance contemporaine et sérénité.

Renseignements

📞 +41 (0)21 804 1200

🔍 www.lepetitmanoir.ch

✉️ events@lepetitmanoir.ch

Le Petit Manoir
Hôtel & Restaurant



Nos menus pour vos événements

Menu Saveurs CHF 89.- / personne

Menu Découverte CHF 69.- / personne

Menu Prestige CHF 120.- /personne

Nos Apéritifs dinatoires

Nous proposons un apéritif dinatoire élégant composé d'un assortiment de canapés salés et sucrés, parfait pour un moment convivial et gourmand.

Canapés salés CHF 4,50 / pièces

Canapés sucrés CHF 4,50 / pièces



Pour vos évènements résidentiels

01 Hébergement

25 chambres élégantes dans le bâtiment historique et "Côté jardin"
Tarifs préférentiels pour les participants aux séminaires et événements
Petit-déjeuner buffet servi à la Table des Écrivains
Check-in anticipé / check-out tardif sur demande (selon disponibilité)

02 Bien être & détente

Spa privatif sur réservation (sauna, hammam, bassin, espace détente)
Massages et soins sur demande (avec praticien partenaire)
Espace fitness accessible aux résidents

À PARTIR
CHF 180.-



2 CHAMBRES SIMPLE

À PARTIR
CHF 200.-



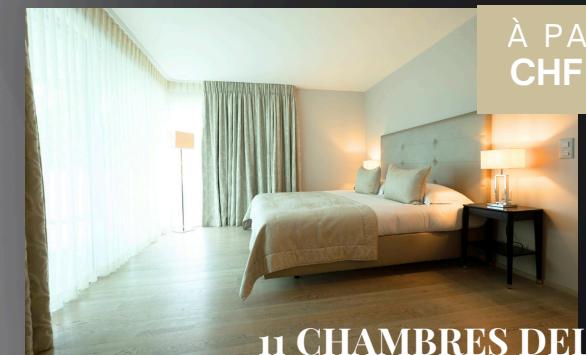
7 CHAMBRES CLASSIQUE

À PARTIR
CHF 240.-



5 CHAMBRES SUPERIEUR

À PARTIR
CHF 300.-



11 CHAMBRES DELUXE

NOS VINS

Vins Blancs

Chasselas, Domaine Jean-Daniel Coeytaux. 46.-

Elégant, structuré, fruits blancs

Viognier "Emotions" Domaine des Vaugues. 60.-

Arômes fruités l'abricot et la mangue, notes florales

Chablis "AOP Chablis" Domaine Gautheron. 72.-

moelleux et vivacité, fraîcheur et floral

Vins Rouges

Pinot Noir, Grand Cru "Chateau d'Echichens"

Famille Duruz. 46.-

Pourpre et brillante, petit fruits rouges

Merlot "La Châtaigneraie" Marco Trippi. 60.-

Terre et truffe, vin jeune et frais

Saint-Estèphe, Merlot, Cab-sauvignon, Petit

verdot, Lilian Ladouys, 2020 78.-

Puissant, fin et complexe, arômes de fruits noirs

Vins Rosés

Côtes-de-Provence "#LOU" Cinsault,

Commanderie de Peyrassol. 46.-

Cocktail de fruits rappelant les zestes d'agrumes acidulés

Neuchâtel "Œil-de-Perdrix" P. Noir, Cave du

Château d'Auvernier, Grojean. 60.-

Pinot noir, rond, souple et très fruit

NOS COCKTAILS

Gin Tonic (Gin Bombay, Schweppes) 14.-

Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse) 14.-

Hugo (Sureau, Eau gazeuse, Prosecco) 14.-

SANS ALCOOL

Coconut King 12.-

Ananas, crème, coco)

Jungle Green 12.-

(Pomme verte, Kiwi, Orange)

Merci de limiter votre choix à 3 cocktails maximum

NOS BIERES

Brasserie Couvaloup :

11:43 (blonde dorée) 8,70

Nanuq (blanche) 8,70

Brasserie Badfish :

915 (blonde) 8,-

Badboy (Ambrée) 8,-

CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

Prosecco Luca Ricci, Extra-Dry 55.-

Champagne "Millésimé" Charpentier, Brut 110.-

Champagne Besserat de Bellefon, « Blanc de Blanc » 100% Chardonnay , Brut 129.-

NOS BOISSONS CHAUDES

Café, Expresso, Ristretto 4,5

Double Expresso 6,5

Décaféiné 4,5

Thé et Infusion 5,-

NOS SPIRITUEUX

Chartreuse jaune, verte,

« Les pères chartreux » 16.-

Morand : Abricotine, Williamine, Prune,
Mirabelle 12.-

Get 27 12.-

Limoncello 12.-

MINÉRALES

Henniez Bleu ou Verte (50cl ou 75cl) 6 - / 9 -

Coca Cola, Coca Zéro, Sprite (33cl) 6 -

Nestea Pêche (25cl) 6 -

UNE BOUTEILLE CORRESPOND À 6 VERRES

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez à vous adresser à notre maître d'hôtel